Gélatine N

Solution à 10% de gélatine alimentaire, hydrolysée par protéolyse enzymatique

Gommage doux de la structure tannique

Flottation

La **Gélatine N** est issue d'une hydrolyse ménagée : 80% des protéines qui la composent ont un poids moléculaire supérieur à 80 000 daltons.
Lors du collage, la **Gélatine N** permet un gommage doux de la structure tannique.
La **Gélatine N** est également utilisée pour « flotter » les moûts blancs, rosés ou rouges. Depuis 1996, les gélatines Oenofrance proviennent exclusivement de couennes de porcs d'origine française.

Caractéristiques :

Densité	:	1,035 - 1,040
Matière sèche	:	10 - 12% maximum
pH	:	3,5 – 4,5
SO_2	:	2,5g/L - 3g/L
Température de prise en gel	:	environ 10°C

Applications :

- **Collage** : l'hydrolyse ménagée de la **Gélatine N** lui permet d'opérer un gommage doux des tannins tout en préservant leur structure initiale : elle utilise moins de tanins que la **Colle H** pour précipiter.
- **Flottation :** facile à employer et particulièrement réactive avec les faibles charges en polyphénols, la **Gélatine N** est utilisée pour la flottation des moûts blancs et rosés.
  Elle est également très efficace pour « flotter » des moûts rouges issus de vendanges chauffées puis pressées, avant la fermentation en phase liquide.

Mode d'emploi :

- **Collage** : généralement 10cL/hL pour les vins de presse
  5cL/hL pour les vins de goutte.

Introduire la solution en un mince filet dans le vin en mouvement en homogénéisant la masse le plus rapidement possible (utilisation de pompe doseuse ou de système de Venturi).
Les vins légers en composés tanniques recevront préalablement 5g/hL à 10g/hL d'**Oenotannin Mixte MG.**

- **Flottation :** entre 3cL/hL et 10cL/hL selon la couleur du moût, sa charge et son état sanitaire.

Présentation :

Solution transparente à translucide de couleur jaune, odeur de SO_2.
Flacons de 1L, jerrycans de 5L, 10L et 20L, cuves de 1000L sur demande.

Conservation :

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Emballage ouvert : à utiliser rapidement. Hors gel.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

255/2013

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**